Tarnów, dnia 15-go września 1911 r. — Nr. 17.

„GOSPODARZA“ rok I. „GŁOSU ROLNICZEGO“ rok XI.



Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

„GOSPODARZ“

dawniej

„GŁOS ROLNICZY“

PRZEDPŁATA ROCZNA przysyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 korony 50 hal., w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Królestwie Polskiem 2 rs. 50 kop.

Wzdęcie u bydła.

W lecie zdarzają się często wypadki wzdęcia u bydła, które nierzadko, przy nieporadności gospodarzy, kończą się śmiercią, względnie dorznięciem zwierzęcia.

Przyczyną wzdęcia jest albo przeładowanie żołądka paszą odymającą, np. zielonym koniczem, albo zatrzymanie się w połyku ziemniaków, buraków itp. przy pobieraniu pokarmów, które przeszkadzają uchodzeniu gazów z torby.

W obydwu wypadkach następuje silne wzdęcie, jama głodowa wypukla się zwykle ponad linię grzbietową i jeżli nie umożliwi się gazom odejścia, zwierzęta giną skutkiem uduszenia się.

Jeżeli ziemniaki lub kawał buraka uwięzną w połyku, to radzą sobie gospodarze w ten sposób, że patykiem jakimś starają się przeszkodę tę usunąć przez popchnięcie w dół, ale następstwem takiego postępowania jest często poważne skaleczenie połyku; o wiele bezpieczniej jest wprowadzić do połyku rurkę przełykową, którą każda gmina, względnie każde Kółko posiadać powinno, — i starać się w delikatny sposób posunąć tę przeszkodę na dół.

Jeżli się to nie uda, to w każdym razie zapomocą tej rurki można na pewno skonstatować, w którem miejscu tkwi burak, ziemniak, lub inny przedmiot połknięty.

Znalazłszy to miejsce, można próbować przedmiot ten rozgnieść, np. gotowany ziemniak, lub przez silne masowanie przedmiot odnośny popchnąć, bądź to w górę, bądź też w dół.

W razie, jeżli to się nam nie uda, to w krótkim czasie wzdęcie wzmoże się i wtedy nie pozostaje nic innego, jak przystąpić do użycia trokaru.

Trokar również powinien znajdować się w każdem Kółku rolniczem.

W razie braku trokaru można posłużyć się także i zwykłym nożem.

Trokar wbija się po lewej stronie, w miejscu, gdzie jama głodowa najwięcej się wypukla, w oddaleniu szerokiej dłoni od stosu kręgowego i to w kierunku ku środkowi brzucha, a wbija się aż po samą rękojeść.

Następnie lewą ręką przytrzymuje się rurkę w ranie, a prawą trokar wyjmuje.

Zamiast trokaru można w potrzebie użyć i noża. Po przebiciu nożem należy go w ranie obrócić i z wyjęciem go równocześnie włożyć w to miejsce jaką rurkę z drzewa, szkła lub nawet gęsiego pióra.

Rany od trokaru zwykle są małe, utrzymać je należy czysto, zmywając kilka razy roztworem kreoliny, lyzolu lub karbolu. Przy takiem postępowaniu goją się wnet.

Jeżeli przyczyną wzdęcia nie jest zatrzymanie się jakiegoś połkniętego przedmiotu w połyku, ale przeładowanie żołądka paszą odymającą, to ostatnim środkiem w ratowaniu zwierzęcia jest wprawdzie także użycie trokara, ale zanim się do tego weźmiemy, trzeba próbować wprzód innych środków.

Wkłada się zatem powrósło ze słomy do pyska, posmarowane dziegciem, terem lub mydlanką, celem wzbudzenia u zwierzęcia obrzydzenia, co znów powoduje odbijanie, a tem samem częściowe uchodzenie gazów, równocześnie torbę ugniata się silnie rękami.

Dalej używa się środków wiążących gazy, więc wlewa się wodę wapienną, albo wodę, względnie rumianek z dodatkiem trochę palonej magnezyi (20 gr. na $^1/_2$ l.),

Następnie wprowadza się w połyk rurkę przełykową; w tym celu wkłada się naprzód w pysk deszczułkę i tę przytwierdza do rogów, a przez otwór w tej deszczułce wprowadza się rurkę do torby.

Torba zawiera w tym wypadku w górnej swej części gazy, a w dolnej papkę pokarmową.

Gazy przez rurkę mogą uchodzić tylko wtedy, jeżli rurka wprowadzoną będzie w górną część torby, jeżli natomiast rurka zanurzy się w papca pokarmowej, to zatyka się, co przeszkadza naturalnie gazom w odejściu.

Ażeby temu zapobiedz, trzeba wyszukać na obejściu takie miejsce, względnie ułożyć stanowisko dla krowy tak, ażeby ona

przodem mogła stać wyżej niż tyłem i dopiero wtedy wprowadzić rurkę przełykową, wtedy ona dostanie się na właściwe miejsce i gazy będą mogły swobodnie uchodzić, co zaraz przyniesie ulgę zwierzęciu.

Jeźli jednak wprowadzenie rurki, z powodu tego np. że nie było jej pod ręką, znacznie się opóźniło, a wzdęcie jest bardzo silne, tak, że zwierzę już upada, wtedy nie pozostaje nic innego, jak użycie trokaru, w sposób wyżej podany. Z dorznięciem więc zwierzęcia nie trzeba się zbytnio spieszyć, gdyż na to zawsze jeszcze czasu starczy. Przez kilka następujących dni chore zwierzę ma być na dyecie; w razie większego osłabienia zwierzęcia, wskutek zastosowania tych środków ratunkowych, zaleca się zadać po wyciągnięciu rurki przełykowej, względnie trokaru, trochę mocnej wódki.

Józ. Jan Neuman.

Grzyby, ich wartość pożywna i sposób zużycia.

Celem niniejszej rozprawki jest rozszerzenie znajomości grzybów i umiejętności używania ich w rozlicznych formach, jako pożywienia. Choć bowiem znaną jest powszechnie wartość pożywna grzybów, przecież nietylko po miastach, ale i po wsiach nie starają się u nas zużywać tych darów przyrody, jakie ona nam hojnie ofiarowuje, szczególnie, gdy jest lato wilgotne. Zdaje się, że w dawnej Polsce więcej grzyby znano i ceniono, czego wyrazem m. i. śliczny ustęp o grzybobraniu w „Panu Tadeuszu“ Ad. Mickiewicza. Że uważano je za jedno z przednich dań „postnych“, tego dowodem, iż wśród siedmiu potraw, w Wigilię Bożego Narodzenia spożywanych, figurowały u przodków naszych nieodzownie grzyby suszone, pieczone, lub podawane z kapustą kwaszoną, albo też jedno i drugie. Lecz obecnie coraz mniej ich widać na stołach, coraz mniej znachodzi się osób, umiejących grzyby zbierać, coraz więcej szerzą się uprzedzenia wobec grzybów, skutkiem otruć zdarzających się tu i ówdzie. Wypadki takie pochodzą stąd, że osoby zajmujące się zbieraniem grzybów na sprzedaż, nierzadko, nie posiadają o nich dostatecznej znajomości. To też każdy, kto pragnie korzystać z wielkiej pożywności grzybów, powinien starać się o poznanie różnych ich rodzajów, powinien się nauczyć rozróżniać jadowite od jadalnych, ażeby mógł sobie zbierać je sam, jak również uchronić się od wypadku, w razie nabywania grzybów kupnych.

Po miastach w Niemczech północnych wystawiają podziśdzień na sprzedaż przeważnie kurzejki, czyli kurki, kurze stopki (w niektórych okolicach także kogutkami, kokotkami zwane, to znów lisiczkami, albo pieprznikami), a dalej borownik, smardze i pie-

czarki; więcej rodzajów znają i spożywają w Saksonii, w Turyngii i t. d. Ilościowo spożywają znacznie więcej grzybów aniżeli w Niemczech w Szwajcaryi, we Włoszech i we Francyi. W Paryżu zużywają corocznie około 50 tysięcy cetnarów grzybów, a w okolicy Paryża hodują ich rocznie za 10 milionów franków, w całej zaś Francyi za mniej więcej 40 milionów. W Genewie sprzedają co rok 80 do 100 tysięcy cetnarów: we Włoszech hodują rocznie około 150 tysięcy cetnarów. U nas w Wielkopolsce, a szczególnie w Galicyi i w Królestwie po lasach rośnie grzybów w bród i nie potrzeba zaprowadzać umyślnej ich hodowli, lecz trzeba tylko więcej zapoznać się z ich rodzajami, wartością i sposobami przyrządzania, a skarby te lasów naszych więcej zdołamy wyzyskać.

Rodzina grzybów zajmuje w świecie roślinnym stanowisko bardzo znamienne: są roślinami o najkrótszem życiu. Pojawiają się znagła na czarnoziemiu wilgotnem lub wśród kobierca mchów i wprędce znów ulegają rozkładowi. Najwięcej ich w gąszczach ciemnych lasu. Rozkładające się grzyby służą za pożywienie robakom, glistom, ślimakom, a szczególnie gąsienicom muchy grzybowej.

Wzrost ich odbywa się w ten sposób, że drobniutkie nasionka, tj. zarodniki grzybów rozrastają się w ziemi w niteczkowate rozgałęzienia, tworząc gęste, białawe sploty włókniste, zwane grzybnią. Z tej grzybni wyrasta kilka włókien ponad ziemię, gdzie grubieją wkrótce, tworząc to, co zowiemy grzybem.

Większa część grzybów jadalnych — a jest ich w Europie środkowej przeszło 150 gatunków — posiada znamienną formę kapeluszową, czapeczkowatą; rozróżniamy przeto u nich'; podłoże czyli grzybnię, trzon i główkę czyli kapelusz.

Zarodniki znajdują się zwykle po spodniej stronie kapelusza, gdzie siedzą na promiennie ułożonych listeczkach lub na rureczkach ze sobą pozrastanych. Rozróżnia się wedle tego grzyby listkowe i rurkowe. Kurzejkę zwiemy grzybem fałdowym, ponieważ listki jej nasienne mają kształt tęgich, woskowatych fałd. U innych grzybów nasiennik ma kształt iglasty, kolcowaty (grzyby kolcowate). Bywa też, że nasienniki znajdują się w rozgałęzieniach drobnych, koralikowatych, np. u koziej bródki. Ponadto rozróżnia się jeszcze grzyby kulkowe czyli brzuszkowate, a dalej niteczkowe, które pod nazwą pospolitą pleśni obierają sobie siedlisko na chlebie i innych potrawach.

U niektórych grzybów listkowych trzon i kapelusz połączone są pierwotnie wspólnym naskórkiem. Podczas dalszego wzrostu błonka ta przerywa się i pozostaje częścią naokoło trzona jako pierścionek (obwiązka), częścią na skórce główki kapelusza, jako białawe lub czarniawe łuski. Te ostatnie grzyby są zwyczajnie jadowite.

Wartość grzybów i znaczenie ich w gospodarstwie przyrody jest rozliczne.

Po pierwsze, grzyby mając siedlisko wszędzie, gdzie odbywać sią zaczyna jakiś rozkład, jakieś gnicie, służą ku temu, by chronić ludzi i zwierzęta od szkodliwych skutków owych produktów rozkładowych, uskuteczniając odpowiednie ich przemiany.

Powtóre, ponieważ grzyby, odżywiając się, wciągają z rozkładającego się podłoża swego istnienia tlen, przyczem rozkładają węglowodany (cukier) na alkohol i kwas węglowy, więc ludzie, spostrzegłszy to, mogli tej właściwości użyć do zaczyniania ciasta chlebowego itd. (grzybki drożdżowe).

Po trzecie, najważniejszym dla nas pożytkiem z grzybów są bezpośrednio ich własności pożywne. O ile chodzi o zawartość białkowiny, to grzyby mają jej prawie tyle co mięso zwierzęce, a nie grożą nam równocześnie szkodliwościami mięsnych potraw. Równają się pod tym względem mniej więcej z grochem, fasolą, soczewicą, a przewyższają wszelkie zboża. Ponadto zawierają dużo soli pożywnych i składników mącznych. Można je słusznie nazywać „mięsiwem roślinnem“.

Zważać należy, iż młode grzybki zawierają znacznie więcej składników pożywnych niż stare, dalej, że w kapeluszu mają ich więcej niż w trzonie. Kapelusze młodych grzybów zawierają najwięcej białka. Badania chemiczne wykazały w świeżych grzybach następujące składniki: 80 do 90% wody, 2 do 8% białka, 8 do 18% cukru, mączki, tłuszczu i soli pożywnych; w suszonych znajduje się 27—59% białka, 40—70% cukru itd.

Przy zbieraniu grzybów 1) nie zaleca się zbierać je w woreczki i t. p., gdyż grzyby się w nich zbyt zgniatają, lecz zbierać w koszyki.

2 Najwięcej grzybów ukazuje się w miesiącach: sierpniu, wrześniu i aż ku końcowi października, szczególnie podczas ciepło-wilgotnego powietrza, — szukać ich trzeba po lasach i w gęstwinach.

3. W czerwcu i lipcu szukać należy grzybów przeważnie wśród mchów i łąk.

4. Zbierać grzyby tylko w czasie pogody; zbierane w czasie deszczu łatwo się psują.

5. Zbierać przedewszystkiem grzyby młode, mające tęgi miąsz, a mało wody.

Ażeby uniknąć zatrucia i zebrać zdrowe tylko grzyby, należy zważać na to, co następuje:

1. Pomijając znane sobie jako jadowite, nie zbierać też podejrzanych lub nieznanych.

2. Unikać wszelkich napęczniałych, których kapelusz pokryty strzępkami błony (łuską).

3. Nie brać grzybów z miąszem zwiędłym, ani też ponadgryzanych przez owady, ślimaki itp.

4. Nie zbierać grzybów, wyrosłych w gąszczu leśnym, na ziemi, cuchnącej zgnilizną.

5. Nie zbierać grzybów starych, ulegających już rozkładowi, a także stoczonych przez robaki.

Kto niezupełnie jeszcze obeznany z różnymi rodzajami grzybów, zapamiętać sobie powinien co następuje:

1. Wszelkie grzyby z sokiem mlecznym są podejrzane! Wyjątek stanowią rydze.

2. Nie zbierać grzybów o woni przykrej. Ażeby można było po przykrej woni poznać czy grzyb jest jadowity, należy kawałek grzyba w palcach rozetrzeć. Rydze młode mają woń kwaskowatą.

3. Nie zbierać na ogół grzybów zmieniających barwę w przekroju czy przełomie, — wyjątki stanowią: rydz, który wydziela sok szafranowy, wkrótce zieleniejący, maślak czyli koszak, piasecznik czyli twardoszek, — tego ostatniego sok błękitnieje.

4. Grzyby można próbować językiem — bacząc oczywiście, ażeby nic nie połknąć — naogół jadowite pozostawiają na języku smak ostry lub palący! Jeden z grzybów silnie trujący, t. zw. szatański albo szatan, ma zapach przyjemny i smak łagodny, słodki, orzechowaty!

Ostatecznie należy sobie zapamiętać, że trzeba na miejscu zaraz badać grzyby co do ich użyteczności, przyczem wykrawać należy z większych, zdrowych zresztą grzybów, których się nie chce porzucić, wszystko, co nadgryzione lub podziurawione!

Do grzybów, które z łatwością poznać można i co do których nie zachodzi niebezpieczeństwo zamiany z grzybami trującymi i podejrzanymi, należą;

1) Bedłka cesarska, 2) bedłka miodowa, zw. opieńką, 3) bedłka zamszowa, zw. majówką, 4) pieczarka polna i grzyby pokrewne, z blaszkami u spodu kapelusza różowemi lub czerwono- do czarobrunatnemi, jak pieczarka owcza i pieczarka leśna, 5) rydz prawdziwy, 6) mleczaj smaczny, 7) pieprznik jadalny, zw. lisicą, 8) grzyb prawdziwy czyli borownik, 9) podgrzybek czyli kozar, albo koźlarz, 10) smardz, 11) rodzaje trufli: trufla czarna, trufla prawdziwa, trufla zimowa i trufla letnia, a także trufla biała.

Więcej już baczności należy zachować przy zbieraniu następujących: deszczochronu, podpieńków, grzyba płowego, maślaka czyli kozaka, grzyba żółtego, kolczaka dachówkowatego czyli sarny, i piestrzenicy jadalnej.

Celem zapewnienia sobie i na przyszłość dużego zbioru grzybów, należy baczyć, ażeby:

1. Nigdy nie wyrywać grzyba z ziemi, lecz odkręcać lub odrzynać trzon, iżby nie wydobyć z ziemi grzybni.

2. pozostałe pienieczki pokryć ziemią lub mchem, czem przeciwdziała się niszczącej zgniliźnie, jako też rozwojowi muszki grzybowej. Wreszcie, gdy się zbiera w lasach rządowych, gminnych itp., należy oczywiście obchodzić się z jak największą względnością z wszelkimi krzewami, szkółkami itd., ażeby nie wywołać zakazów zbierania.

Na pożywienie zużywać można grzyby w rozmaity sposób: jako warzywo, pieczone i smażone, jako sałaty, do sosów i przyprawek, zaprawne w occie, w połączeniu z jajami, dalej z fasolą, soczewicą, owocami itd.

Ogólne przepisy co do przyrządzania są następujące:

1. Świeżo zebrane grzyby należy jak najprędzej obmyć, oczyścić z ziemi itd. i opłukać; nigdy nie należy grzybów nieprzyrządzonych trzymać dłużej nad dobę, gdyż leżąc dłużej, snadno się psują, tracą dobry smak i powodują trudności trawienia.

Starsze grzyby należy także obierać z nasienników listkowych, rurkowych czy kolczastych i siatkowych pod kapeluszem; jedynie u zupełnie młodych są one bowiem strawne.

2. Twarde trzonki niektórych rodzajów grzybów nie nadają się do gotowania, pieczenia itd.; odciąwszy, wygotować je w wodzie i użyć odwaru do zup, sosów, przypraw.

3. Twarde naskórki główek niektórych grzybów, np. gołąbków siwych, należy ściągać.

4. po pierwszem opłukaniu i oczyszczeniu grzybów obmyć je letnią wodą, wskutek czego tracą zapach ziemny, leśny. Smardze i koziebródki należy przemywać bardzo starannie i to kilkakrotnie, gdyż między fałdami i rosochami mają dużo piasku.

5. Rydze, smardze, zielonki i koziebródki sparzyć warem, ażeby im odjąć właściwy im smak gorzkawy, trzeba też poobcinać czubki koziebródek, gdyż powodują rozwolnienie.

6. Oczyszczone dobrze grzyby *) przecina się na dwa lub więcej kawałków, przekonując się przytem, czy nie są wewnątrz stoczone przez robaki, i rozkłada w przetaku, ażeby dobrze osiąkły, a trzyma w miejscu chłodnem i przewiewnem.

7. Z dalszymi czynnościami, czy to gotowaniem lub pieczeniem, czy zaprawianiem itp. nie należy zwlekać.

8. Gotować nie należy grzybów długo, bo długie gotowanie nie czyni ich bynajmniej strawniejszymi, lecz przeciwnie.

Najlepiej będzie, gdy dobrze oczyszczone i pokrajane grzyby posypie się solą i zaraz przez kilka minut zagotuje. Odwaru nie należy odlewać, gdyż podobnie jak sok ogórków, szpinaku i t. p. zawiera w sobie sole pożywne, i ułatwia trawienie. Jedynie odwar piestrzenic, zaleca się wylewać, gdyż grzyby te zawierają podobno szkodliwy kwas. Potem, gdy chodzi o rodzaje twardszych grzybów, można dodać szczyptę sody na litr grzybów pokrajanych; z dodatkiem tym oraz nieco soli kuchennej wystarczy gotować wszelkie grzyby przez pół godziny.

Nigdy nie należy do świeżych grzybów dolewać wody; gdyż grzyby same zawieraja jej przecież do 90%, nie należy też dawać zbyt tłuszczu jako przyprawy.

---

*) Nadmienić należy, że wszelkie odpadki grzybów nadają się znakomicie jako mierzwa dla ziemi ogrodowej, a także na żer dla kur i ryb.

Nie należy podawać grzybów odgrzewanych; wyjątek stanowią znane u nas i cenione grzybki suszone w kapuście kwaszonej lub bigosie.

Mniemanie dość powszechne o znacznej niestrawności powstało stąd, iż naogół nie dość prosto je przyrządzano, gotowano za długo itd.

Podajemy poniżej szczegółowe przepisy różnych potraw z grzybów i przypraw.

Potrawy grzybowe. Do sporządzania polewek grzybowych używać można borowików, pieczarek, kurzejek, smardzów, koziebródek i grzybów płowych, i to zarówno w stanie świeżym jak i suszonych. Suszone grzyby należy przed ugotowaniem namoczyć w letniej wodzie i wycisnąć lub też tylko dać im osiąknąć.

a) Polewka grzybowa. Pokrajane grzyby ugotować, wysypać na przetak, ażeby osiąkły, posiekać potem drobno i prażyć w maśle świeżem, mieszając, przez pół godziny. Dolać potem odwar grżybowy zaprawić łyżką pietruszki i szczyptą pieprzu, gotować jeszcze pół godziny i w końcu domieszać 3 jaja i 2 łyżki mąki.

b) Polewka z borowików. Można ją sporządzać wedle następującego przepisu. Litr drobno posiekanych borowików prażyć w maśle przez pół godziny, dolać nieco wody lub bulionu, zaprawić mąką lekko zarumienioną z drobno siekaną cebulką i sokiem cytrynowym, lub też pietruszką i szczyptą pieprzu, dodać żółtko i posolić ile trzeba. Podawać z grzankami.

c) Polewka rydzowa. Oczyszczone rydze parzy się wrzącą wodą, czyści ponownie jak najstaranniej, kraje w kawałki i gotuje na miękko wraz z cebulką masłem i solą. Dolewa się potem wody lub bulionu, zaprawia jajkiem lub słodką śmietaną. — Na osobę liczy się garść rydzów. Podobnie przyrządza się polewkę z smardzów.

d) Polewka z fasoli z grzybkami. przyrządza się jak następuje:

Opłukawszy fasolę, moczoną poprzednio przez 12 godzin, nastawia się ją w zimnej wodzie. Później dodaje się soli ile potrzeba, zieleniny oraz przygotowane przedtem grzyby i gotuje wszystko razem, dopółki fasola nie zmięknie. Przed podaniem wkłada się kilka całych ziemniaków, zaprawia mąką z masłem itp. i dogotowuje, aż ziemniaki się nie uwarzą, poczem dosypuje się jeszcze drobno siekanej pietruszki. Delikatniejszą staje się polewka, gdy się fasolę przetrze przez sitko. Podobnie przyrządza się polewkę z soczewicy z grzybami.

e) Polewka z ziemniaków z grzybami. Uwarzywszy ziemniaki wraz z grzybami i dodatkiem zieleniny wyjmuje się je, przeciera przez sito wkłada utarte znów do polewki, zaprawia ją mąką pszenną, dodaje pietruszki i w końcu nieco świeżego masła. Można też, kto to lubi, dodać marchwi, selerów, porów lub cebuli.

f) Polewka grzybowa z ryżem. Grzyby osolone gotować przez 10 minut i wyłożyć na przetak; wywar grzybów, dodawszy zieleniny a następnie kilka ziemniaków, uwarzyć zupełnie, wyjąć zieleninę, o ile jej kto w polewce nie lubi, zasypać ugotowanym tymczasem ryżem, dodać masła i nieco pietruszki.

Grzyby same można ugotować w occie i zużyć jako sałatę albo też zawarzyć raz jeszcze w wodzie i dodać do polewki. Podobnie przyrządza się krupniki grzybowe. Do krupników i ryżówki nadają się następujące rodzaje grzybów: Zielonki, koziebródki, kanie i smardze.

g) Grzyby duszone. Wszelkie grzyby spożywać można jako warzywo. Pokrajane gotuje się z solą z szczyptą sody przez mniej więcej pół godziny, odlewa wywar i praży grzybki w maśle, z dodaniem nieco pieprzu, pietruszki i cebulki

h) Grzyby z ziemniakami. Ziemniaki obrane kraje się, jak również grzyby, w plasterki, gotuje z dodaniem małej ilości wody na miękko, dodaje potem nieco zaprawki grzybowej z drobno krajaną cebulką i pozostawia na małym ogniu przez pół godziny. Na potrawę w ten sposób przyrządzoną nadają się borowiki, koziebródki, podgrzybki brzozowe, żydki, koźlarze, krowiaki (świnki) sarny, czyli kolczaki dechówkowate (łosunie).

i) Pieczarki duszone w śmietanie. Pieczarki pokrajane w plasterki praży się w maśle, z solą, pieprzem i pietruszką na miękko, posypuje nieco mąką i mieszając dodaje nieco kwaśnej śmietany. Ażeby pieczarki zachowały piękną jasną barwę, należy je po oczyszczeniu przemyć wodą lekko octem żaprawną; niech dobrze potem osiąkną.

Według Poradnika zdrowia.

Zbiór i przechowywanie ziemniaków.

Ziemniaki wtedy są dojrzałe — powiada prof. Rumker — kiedy bulwy od rozłogów odpadają, a naskórek na bulwie mocno siedzi. Zazwyczaj łęty usychają, skoro ziemniaki dojrzały, ale nie zawsze jest to dowodem dojrzenia.

Zarazy kartoflane, a szczególnie phytophtora, powodują schnięcie łętów, mimo, że bulwy jeszcze nie dojrzały. Pomijając więc wczesne gatunki, przeznaczone na natychmiastowe spotrzebowanie, uważać musimy, aby przy wybieraniu ziemniak zupełnie był dojrzałym, ponieważ tylko taki przechowa się zdrowo przez zimę. Są gatunki bardzo późno dojrzewające, przy których zupełnej dojrzałości odczekać nie możemy, ze względu na zbliżające się mrozy; w tym przypadku należy zachować wielkie ostrożności w przechowaniu.

Jeżeli ziemniaki na polu zamarzną, a nie ma gorzelni, w którejby nadmarznięte natychmiast na wódkę przerobić można, to nie pozostaje nic innego, jak je zakisić z domieszką $^1/_5$ objętości sieczki, albo przecylindrowanych plew i soli.

Stare doświadczenie uczy, że im chłodniej ziemniaki przechowujemy, tem straty są mniejsze, a doświadczenie to potwierdza nauka w zupełności. Temperatura pomiędzy 3 a 10° C. jest najkorzystniejszą, powiada C. Boehmer, a więc chłodno, ale zabezpieczone przed mrozem, należy ziemniaki przechowywać.

Kopcowanie ziemniaków, przy prawidłowem założeniu kopców, jest bezsprzecznie najtańszym sposobem przechowania. Kopce należy najlepiej zakładać w pobliżu podwórza, na lżejszej, przepuszczalnej ziemi.

Profesor Ruemker zaleca, aby ziemię pod kopiec zrównać tylko i ziemniaki na wierzch sypać. Wybieranie ziemi pod kopiec uważa za niepotrzebną i próżną robotę. Przeciwnym jest również sypaniu ziemniaków do kopca po oczyszczeniu ziemi na rafach. Sucha ziemia przylepiona do ziemniaków, nietylko nie szkodzi, ale przeciwnie, dopomaga do zdrowego przechowania w kopcu, jako lepszy przewodnik ciepła, aniżeli powietrze. Taka domieszka ziemi przyczynia się do obniżenia temperatury w kopcu, co jest pożądanem. Dalej przy przepuszczaniu przez rafę tak o pręty, jak szuflą kaleczy się, a czasem nawet dużo ziemniaków przecina. Każdy taki uszkodzony ziemniak opadają grzybki i rozmaite drobnoustroje, powodujące zgniliznę, a ziemniak ten staje się gniazdem, naokoło którego inne psuć się zaczynają. Z dwóch więc powodów Ruemker przeciwnym jest rafowaniu ziemniaków:

1. najpierw, że pewna przymieszka suchej ziemi korzystnie wpływa na utrzymanie odpowiedniej temperatury w kopcu,

2. powtóre, że niebezpieczeństwo pokaleczenia ziemniaków powiększa się przez to rafowanie.

Jeżeli ziemniaki wybiera się przy wilgotnem powietrzu, czego, o ile się da, unikać należy, dość dużo ziemi znajduje się czasami na bulwach, ale tej przez rafowanie i tak się nie odłączy. Jeżeli więc nie można uniknąć wybierania podczas deszczu i mokre ziemniaki zwozi się do kopców, to nie trzeba powiększać niebezpieczeństwa gnicia, kalecząc je szuflą i rafą niepotrzebnie.

Kopce radzi zakładać na szerokość 1·25—1·50 metra, a bulwy sypać na 1 m. daszkowato, jak się to zazwyczaj dzieje, następnie przykryć na 10—15 cm, równo słomą. Na grzbiet kopca zaleca położyć pawąz, albo drąg długi i ten takim samym pokładem słomy mocno okryć. O ile kopiec się przedłuża, o tyle pawąz należy pociągać, na miejscu którego pozostaje kanał, otwarty po obu stronach kopca. Skoro kopiec i pawąz zostaną słomą przykryte, obrzuca się go, nie wyłączając kalenicy, na której drąg resp. pawąz się znajduje. Warstwa ziemi ma wynosić 10 do 18 cm. Żadnych otworów w kopcu zostawiać nie należy, a nieprzykrycie

kalenicy przy sucho zakopcowanych ziemniakach uważa wprost za szkodliwe, ponieważ przy takich otworach lub nieprzykrytej kalenicy skrapla się wychodząca z kopca para i spływając do niego z powrotem jako woda, zgniliznę wywołuje.

Ziemniaki muszą naturalnie przed zimą wyparować, tj. muszą się pozbyć nietylko wilgoci, którą przyniosły z ziemi, ale także części wody, którą każda roślina w sobie zawiera, a te ilości są bardzo znaczne. Cienka warstwa ziemi parowaniu temu nie przeszkadza, a chroni kopiec od zamoknięcia podczas deszczów jesiennych. Kanał na kalenicy, który powyżej opisaliśmy, odciąga jak komin ciepło i wilgoć z kopca. Wystarcza więc zupełnie do odprowadzenia pary.

Skoro jesienią przymrozki już grożą, warstwę ziemi na kopcu pogrubić należy do 25 cm. a na wierzch okryć albo łętami, albo też słomą gorszą, tak, aby pomiędzy pokrywającą kopiec ziemią, a słomą, lub łętami znajdowało się powietrze, będące najgorszym przewodnikiem zimna. Na te łęty lub słomę daję się znowu na 20 cm. ziemi, a kopiec może przetrwać największe mrozy. Kanał na kalenicy zamyka się szczelnie, ponieważ do tego czasu ziemniaki wyparowały dostatecznie; jeżeli ziemniaki mokro były zwiezione, to kanał w obu końcach kopca należy założyć słomą, a otworzyć go, skoro mróz zwolnieje.

Można na spodzie kopca zrobić drugi jeszcze kanał, a to w następujący sposób;

Należy z łat zrobić rodzaj kopca na ziemi, a na ten dopiero ziemniaki sypać. Kopiec taki miałby więc dwa kanały do przewietrzenia, jeden u podstawy, drugi u kalenicy. Profesor Ruemker nie przeczy, że to dobrem być może w zasadzie, ale najpierw sprawia to zawsze koszt większy, dalej przechowywanie takich łat jest trudne, bo to bardzo pożądany materyał opałowy, a nareszciz, że i to nie wiele pomoże, jeżeli ziemniaki zwieziono niedojrzałe, mokre, a co gorzej już chore. Dla suchych jeden kanał wystarczy.

Tam, ghzie myszy dużo i szkody robią w kopcach, zaleca się kłaść wprost na ziemniaki gałęzie jałowcu. Myszy zapachu jego nie znoszą i z kopca się wyniosą.

Co korzystniej,

czy cielęta zostawiać przy krowach, aby ssały do woli, czy też podawać im mleko ze skopka?

Co do tego niema dotąd zgody pomiędzy rolnikami, choć nie słusznie; naszem zdaniem przynajmniej, tylko pojenie cieląt może być racyonalnem. Faktem jest, że w Szwajcaryi zasadniczo

cieląt nie chowają inaczej. A jeśli tam, gdzie cały chów głównie polega na zbliżeniu się do natury, porzucono ten rzekomo naturalny sposób pozostawiania cieląt przy cycku, musiano mieć rzeczywiście ważne ku temu powody.

Najważniejszym z powodów, przemawiających za wypajaniem cieląt ze skopka jest, że cielę wtedy wypija to mleko tylko, jakie mu przeznaczono, dalej, że wypija mleko o równej zawartości tłuszczu, podczas gdy o cielętach, będących przy matkach, nigdy się nie wie, ile i jakie mleko piją.

Aby na powyższe pytanie raz dokładną rolnikom dać odpowiedź, przeprowadzono w szkole rolniczej w Weihenstephan obszerne doświadczenia, które wydały następujące wyniki:

1. Pozwalając cielęciu ssać krowę, nie wie się nigdy, ile cielę wypija mleka; tak samo nie wie się, jaką ilość tłuszczu zawiera wyssane mleko i czy ono do wyżywienia cielęcia rzeczywiście wystarcza, aby przez chów uzyskać to, co się zamierzało, tj. dobrą dójkę, albo może wolca na opas.

2. Pozwalając cielęciu ssać z całego wymienia do woli, zachodzi obawa, że raz będzie miało mleka za wiele, przessie się i nabawi rozwolnienia. Sprawia to od razu zastój w rozwoju cielęcia i ubytek kilku kg. wagi. Widzimy stąd, że wyssane mleko jest tu stracone, wrzucone w błoto.

3. Niebezpieczeństwo to zwiększa się, im cielę jest młodsze, im więcej krowa daje mleka, oraz im ciele jest głodniejsze.

4. Niebezpieczeństwo to zmniejsza się jednak, jeśli cielę dopuszcza się do krowy w częstszych, ale zawsze regularnych odstępach czasu. Niebezpieczeństwo przessania się pozostanie zawsze najgroźniejszem przy rannem 1-szem dopuszczeniu cielęcia do krowy.

5. Przekonano się, że dopuszczając cielę do krowy tylko 3 razy dziennie, najgłodniejszem ono jest i z największą chciwością zabiera się do ssania z rana. I tutaj to trzeba całą wytężyć uwagę, aby cielę nie nassało się za nadto.

6. Najrówniejszym rozdziałem ze względu na zawartość tłuszczu w mleku, byłoby dopuszczenie cielęcia do krowy 2 razy w ciągu doby, a więc co 12 godzin. Ale i tutaj zachodzi niebezpieczeństwo przegłodzenia cielęcia i stąd wynikającej chciwości przy ssaniu rannem, sposobu tego przeto nie można nazwać polecenia godnym.

7. Wnosić o ustanowieniu właściwych terminów ssania z miarowego rozszerzania się brzucha cielęcia, jak to niektórzy proponują, nie daje żadnej gwarancyi co do ilości wyssanego na raz przez cielę mleka.

8. Dopuszczając cielę do pełnego wymienia, skłania się je czyli zmusza do wypicia znacznej ilości chudego mleka, gdyż pierwsze mleko jak wiadomo jest najchudsze. Mleko to jest tem chudsze, im krowa lepszą jest dójką.

9. W ten sposób cielęta od bardzo mlecznych krów najczęściej bardzo dużo wypijają zbyt chudego mleka.

10 Jeżeli cielę wogóle mało mleka spożywa, to zdarza się, że ono odżywianem jest przeważnie tylko chudszem mlekiem.

11. Azatem cielę tylko wtedy wyssaćby mogło normalne mleko, gdyby je wyssało z każdego cycka aż do samego ostatka. Wiadomo jednak, że się nigdy tak nie dzieje, i że krowę dodajać jeszcze trzeba, aby jej nie zasuszyć i nie popsuć jako dójki.

12. Zdajając krowy przed dopuszczeniem do nich cieląt z wszystkich czterech cycków potrosze, naraża się cielę, że musi wypić najtłustsze mleko, a więc także nienormalne.

13. Pozostałby jedyny wybieg, aby jeden lub dwa cycki przed ssaniem zdoić na czysto. Daje się przez to cielęciu sposobność nassania się przeciętnem mlekiem, jeśli je wyssie do czysta, czego spodziewać się można.

Z powyższych wywodów przekonujemy się, że wszystkie one przemawiają przeciw ssaniu cieląt. Rozbrat wziąć trzeba zatem z tym systemem karmienia małych cieląt, bo on nigdy nie pozwoli żywić cieląt racyonalnie, zawsze wywołuje jakieś braki i nawet straty w wychowie, co zniechęca rolnika do chowu w ogóle.

Za to przy podawaniu cielętom mleka ze skopka zdołano w Weihenstefan zupełnie dokładnie oznaczyć potrzebną dla cielęcia ilość mleka na dobę, ilość tłuszczu w przybliżeniu. U młodych krów nie chybiono z tym ani razu, u starszych krów trzeba było mieszać mleko od kilkunastu krów razem.

Z uwag powyższych zechcą sobie rolnicy wyciągnąć odpowiednią naukę.

Drobiazgi.

Na motylice u bydła niema radykalnego środka, gdyż żadne lekarstwo nie jest w stanie dosięgnąć robaka, kryjącego się w przewodach żółciowych. Możemy tylko łagodzić złe następstwa, wywołane motylicą, podając środki gorzkie z solą kuchenną. Przygotowuje się proszek z jednej części korzenia goryczki i 8 części soli kuchennej i tego codziennie po łyżce stołowej zadawać należy do obroku. Przytem karmić pożywnie, ażeby nie dopuścić do wychudnienia. Na wiosnę w maju i czerwcu, same pasożyty opuszczają swoje siedlisko, i wychodzą na zewnątrz z ekskrementami. Jeżeli zmiany wątroby nie są znaczne, co poznaje się po dobrym wyglądzie zwierząt, to można być pewnym zupełnego wyleczenia.

Ranki na języku u bydła stanowią zwykle następstwo karmienia bydła paszą suchą, zawierającą ości, szczególniej karmienia zgoninami i plewami jęczmiennemi i żytniemi. Ości paszy suchej wnikają w błonę języka, a raz utworzywszy rankę, wnikają coraz głębiej, tworząc guz wypełniony paszą. Dopóki taka pasza tkwić będzie w języku, dotąd o leczeniu i mowy być nie może. Potrzeba koniecznie usunąć tę paszę i następnie nie dopuścić do powtórnego skaleczenia języka. W tym celu, przez płócienną ścierkę chwyta się i wy-

ciąga język, następnie nabrzmienia guzowate rozpruwa się ostrym nożem i wydłubuje do czysta. Dopóki ranki nie zagoją się, dotąd podawać bydłu miękką i wodnistą paszę, później można podawać suchą paszę jak siano, słomę, sieczkę, lecz nigdy plewy jęczmienne i żytnie, chyba sparzone i rozmiękczone.

KALENDARZ od 16-go do 30-go września b. r. 16. S. Ludmiły m., 17. N. 15 po Św. Lamberta, 18. P. Tomasza z W., 19. W. Januarego, 20. S. Eustachego, † Such., 21. C. Mateusza ap., 22. P. Maur. Tom. † Such., 23. S. Tekli p. m. † Such., 24. N. 16 po Św. Gerarda, 25. P. Kleofasa m., 26. W. Cypryana, 27. S. Kosmy i Dam., 28. C. Wacława króla, 29. P. Michała arch., 30. S. Hieronima wyznawcy

Ceny targowe. (Kraków) Sprzedawano: Pszenicę od 24·— do 24·90 żyto od 20·— do 21·10, jęczmień od 17·40 do 18·50, owies od 16·50 do 17·10, kukurydzę od 18·10 do 19·50, groch od 19.50 do 26·50, rzepak od 30·— do 32·50, otręby pszenne od 14·20 do 14·60, otręby żytnie od 14·20 do 14·70. Ceny w koronach za 100 kg

Produkta bydlęce. (Wiedeń). Woły od 86 do 114 K., buhaje od 88 do 111 K., krowy od 84 do 100 K., bydło ost. sort. od 60 do 80 K., owce od 60 do 70 K., cielęta od 112 do 156 K., świnie od 108 do 131 K., knury czyszcz. i maciory tuczne od 90 do 116 K. Ceny w koronach za 100 kg. żywej wagi.

Masło od 2·40 do 4 K. za1 klg. Jaja od 27 do 29 sztuk za 2 K.

Spirytus surowy 75% od 60 do 61·10 K., rafinowany 90% bez opłaty od 156·06 do 157 K. za 10.000 litr. prow.

OGŁOSZENIA

Towarzystwo rolnicze okręgowe w Tarnowie do członków swoich:

1) Zgłoszenia o potrzebie ilości nawozów sztucznych należy wnosić do kancelaryi Towarzystwa .kartką korespondencyjną do dni 14-tu, gdyż późniejsze zgłoszenia uwzględnione nie będą.

2) Wydział krajowy we Lwowie żąda podania obór, w których możnaby przeprowadzić badanie krów, z jakich powodów porzucają cielęta i z jakich powodów dostają gruźlic macicznych i katarów. — Kto życzy sobie weterynaryjnego zbadania, może wnieść podanie do kancelaryi tego Towarzystwa, które zażąda nadesłania weterynarza na koszt Wydziału krajowego.

3) C. k. magazyny wojskowe w Tarnowie zakupią od pojedynczych producentów: żyta 1000 cm., owsa 1000 cm., siana 1000 cm., słomy podściołowej 400 cm. słomy do łóżek 500 cm. Zgłaszać się należy wprost do c. k. magazynów wojskowych w Tarnowie.

4) Którzy z Pp. Członków Tow. roln. okr. Tarnowskiego mają do pozbycia tymotkę lub brzankę, młuconą cepami i wolną od kanianki, zechcą zgłosić sprzedaż i zakupno w tem Towarzystwie.

Komitet c. k. Towarzystwa rolniczego w Krakowie

ostrzega okólnikiem wydanym do Towarzystw rolniczych okręgowych z dnia 29/XII. 1910 r. do L. 592, że Członkom tychże Towarzystw nie wolno buhai subwencyonowanych sprzedawać na rzeź bez zezwolenia Tow. roln. okręg., z których te buhaje zostały pobrane.

Redaktor odpowiedzialny i wydawca: **T. CZAYKOWSKI,**
prof. c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.